

LE GRAND DÉFI

10^E ÉDITION

BILAN ET REMERCIEMENT



BILAN

LUNDI 7 MARS 2022

18h30 - Hôtel de Ville REIMS



Le Grand Défi du Campus de Bacchus est un challenge étudiant de dégustation de vins à l'aveugle. Il est organisé pour sa **dixième édition** par toute l'équipe de l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, composante de l'Université de Reims Champagne-Ardenne



Cette édition anniversaire a réuni 135 étudiants, répartis en équipe de 5 participants. Ils sont issus de différentes composantes de l'URCA (UFR Sciences exactes et naturelles, UFR Droit et Sciences Humaines, ...) et de différents établissements d'enseignement supérieur : Avize Viti Campus, NEOMA Business School, Burgundy School of Business, AIVA...



Des étudiants de l'université de Cambridge et de Berlin ont également participé au challenge.

Chaque équipe était répartie en deux catégories :
- les Pro : étudiants des filières liées au vin
- les Amateurs : tous les autres étudiants



Chaque vin a été analysé et commenté par **Franck Wolfert**, formateur à la dégustation chez Vins et Atmosphères.

© **Crédit photos : Studio Dieppedalle**

Toute reproduction est interdite sans notre accord

#CampusBacchus #Granddefi10

@IGChappaz



BILAN

Les étudiants ont été accueillis dans la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Reims par :

- **Catherine Vautrin**, Présidente du Grand Reims
- **Mounya Taggae**, Conseillère municipale en charge de la vie étudiante, représentant Arnaud Robinet, Maire de Reims
- **Guillaume Gellé**, Président de l'Université de Reims Champagne-Ardenne



Dans le salon Grand Mars de l'Hôtel de Ville, les invités et partenaires du Grand Défi ont dégusté les mêmes vins à l'aveugle que les étudiants, en suivant en direct le challenge en direct sur grand écran.



EPREUVE

Par équipe de 5, les participants ont dû :

1 - Répondre à un quizz de 5 questions sur la vigne et le vin afin d'obtenir un premier classement

2 - Déguster 5 vins à l'aveugle successivement, et essayer de déterminer :

- la région
- l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- le cépage (ou assemblage)
- le millésime

Vins dégustés :

1) Provence / Coteaux Varois / Rolle / 2021

2) Montagne de Reims / Assemblage / 7 à 9 g / 2014 / non boisé / FML faite

3) Bourgogne / Rully / Chardonnay / 2018

4) Beaujolais / Morgon / Gamay / 2020

5) Vallée du Rhône / Crozes-Hermitage / Syrah / 2020



UNE ÉDITION RÉUSSIE GRÂCE À NOS PARTENAIRES

Cette année, les étudiants ont pu être récompensés à hauteur de 4000 euros grâce à la générosité de nos partenaires.



- Bons cadeaux (ateliers découverte des vins de Champagne, ateliers culinaires)
- Visites et dégustations VIP : Maisons, brasserie, musée
- Bouteilles, Magnums et Jeroboam de champagne
- Livres (gastronomie, oenologie...)
- Tabliers de sommelier "Grand Défi 2022"
- Invitations «Le Grand Tasting 2022» à Paris
- Objets déco, goodies, cabas, vêtements



LE GRAND DÉFI

10^E ÉDITION

Catégorie Amateur

- 1^{ère} : 72/100 - « Wine not »

Charles Christmann, Matis Bonnard, Thomas Brandizi, Anaëlle Blanc, Marine Boussidan (Master PGE - Neoma Business School)

- 2^{ème} : 60/100 - « Esprit d'Europe »

Gabriel Bliard, Nicholas Chornay, Patrick Brechka, Théo Furniss, Christina Xiao (Université Cambrige - Berlin)

- 3^{ème} : 55/100 - « Cru'elles »

Fanny André, Paulyne André, Victorine Pugnière, Léa Elefanti, Déborah Gobinet (M1 Droit des affaires, M2 Marketing luxe - Université de Reims)

Catégorie Pro

- 1^{ère} : 73/100 - « Oméga »

Dorian Lepage, Camille Domec-Moulie, Valentine Blanc, Anthony Stein, Suzanne Jaroma (Master 1 Viticulture Environnement - URCA)

- 2^{ème} : 65/100 - « Les arrachés »

Jade Person, Margaux Taillefert, Axel Boulonnais, Aban Pichon, Inès Pigot (BTS Technico commercial vins et spiritueux - Avize)

- 3^{ème} : 62/100 - « Effervescence »

Thomas Vergne, Camille Vesselle, Jules Foulon, Mathias Charpentier, Margaux Boudet (DNO 1, Licence 3 Œnologie - URCA)

Challenge de promo

- Amateur : 72/100 - « Wine not »

Charles Christmann, Matis Bonnard, Thomas Brandizi, Anaëlle Blanc, Marine Boussidan (Master PGE - Neoma Business School)

- Pro : 73/100 - « Oméga »

Dorian Lepage, Camille Domec-Moulie, Valentine Blanc, Anthony Stein, Suzanne Jaroma (Master 1 Viticulture Environnement - URCA)



1^{ère} équipe Amateur + Challenge de promo



2^{ème} équipe Amateur



3^{ème} équipe Amateur



1^{ère} équipe Pro+Challenge de promo



2^{ème} équipe Pro



3^{ème} équipe Pro



L'INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

Composante de l'université de Reims Champagne-Ardenne, l'Institut Georges Chappaz est une structure fédérative qui réunit acteurs académiques, institutionnels et économiques. Depuis septembre 2021, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne et la Villa Bissinger forment une même équipe pour un ensemble de compétences au service de la formation, de la recherche, de la valorisation et de la diffusion de la culture et du patrimoine champenois. C'est également une vitrine pour les activités de recherche et de formation proposées dans le domaine de la vigne et du vin en Champagne.

Une de nos missions est de permettre à tous les étudiants d'appréhender le vin de manière culturelle et didactique.

Conférences, ateliers de découverte œnologique et challenges de dégustation à l'aveugle sont quelques unes des actions servant cette démarche.

L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Université pluridisciplinaire multisites (Reims, Troyes, Châlons-en-Champagne, Charleville-Mézières et Chaumont), l'URCA accueille 25 000 étudiants. Elle dispense des formations du DUT au doctorat et est structurée en quatre pôles scientifiques d'application en cohérence avec les enjeux économiques de son territoire : bioéconomie, agriculture et viticulture 4.0 / industrie du futur et matériaux / santé et vieillissement / sciences de l'homme et de la société.



INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

15 rue Jeanson
51160 Ay-Champagne

5 rue des Marmouzets
51100 Reims

institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr
www.univ-reims.fr/legranddefi